

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

LÉGENDE

En rouge :
repas sans viande

En bleu :
MSC, label pêche durable

En vert :
produit BIO dont la farine
et le lait entrent dans la
composition des menus



Produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'union européenne à destination des écoles.

01

Repas sans viande
Tarte au fromage maison
Salade lorette

Fromage
Chanteneige
BIO
Yaourt aux fruits BIO



02

Trio de carottes, céleri et betteraves

Moussaka
Riz BIO
ou lasagnes de légumes

Fromage blanc
nature et framboises



03

Crozziflette aux lardons
Salade verte
ou crozziflette sans lardons

Compote de pommes
Petits beurre

06

LUNDI DE PÂQUES

07

Lentilles au fromage
Sauté de veau marengo
Purée de pommes de terre
Haricots verts BIO
Boulette VG sauce tomates

Yaourt nature
BIO



08

Repas sans viande
Potage de courgettes
Filet de poisson MSC
Sauce crevettes
Carottes vichy BIO
Quinoa

Tarte aux pommes



09

Endives paysannes à la vinaigrette balsamique

Cuisse de poulet aux champignons
ou steak soja
Choux de Bruxelles et pommes de terre

Petits Nova aux fruits BIO



13

Repas sans viande
Omelette
Gratin de Pommes de terre
Poêlée de légumes ratatouille

Fromage «Vache Qui Rit»®
BIO

Poire au sirop et caramel



13

«Comme à ch'baraque»

Fromage Saint-Paulin BIO

Glace



14

Macédoine de légumes
Hachis Bolognais
ou Hachis végétal
Coquillettes
Ananas

15

Croissillon au fromage ou feuilleté hot dog
Escalope de poulet cornflakes
ou escalope panée VG
Epinards et gnocchi au beurre
Crème dessert

16

Salade vinaigrette
Cervelas alsacien
ou omelette
Purée
Chou-fleur

Yaourt aux aro fruits BIO



17

Repas sans viande
Filet meunière MSC
Sauce citron
Riz au champignons
Haricots verts BIO

Fromage «Rondelé»®
nature BIO

Pomme ou poire



20

Salade de pois chiches et maïs
Lasagne de bœuf maison
ou lasagne VG
Pomme

21

Jus d'orange
Couscous
Légumes et semoule BIO
Poulet et merguez
Boulette VG
Glace



22

Calamar à la romaine sauce aurore
Chili con carné ou VG
Haricots rouges et maïs
Riz
Salade de fruits

23

Repas sans viande
Carottes râpées à l'orange
Filet de poisson MSC
Sauce dijonnaise
Rizotto chou-fleur
Gratin de Pommes de terre
Yaourt nature
BIO



24

Steak haché
Sauce tartare
Frites et salade d'endives
ou omelette

Fromage «Babybel»®
BIO

Fruit



27

Repas sans viande
Crousti emmental
Lentilles cuisinées aux tomates et carottes
Fromage «Croc'lait»®
BIO
Glace



28

Salade avocat marin
Blanquette de veau et ses légumes
ou œufs brouillés
Pommes de terre grenailles à la pelure
Poire

29

Radis en salade
Jambon grill
Galette pois chiches
sauce charcutière
Purée de pois cassés
Poêlée de courgettes
Orange

30

Concombre au fromage blanc
Tajine d'agneau et légumes aux abricots et pruneaux
Fallafel
Céréales gourmandes BIO
Petit nova nature
BIO



Nos menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, mollusques, lupins et anhydride sulfureux et sulfites. Menus conformes à la réglementation nationale, aux recommandations du GEMRC validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements. Un plat de substitution est proposé aux enfants ne consommant pas de porc ou de viande.